Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 8 października 1927 roku. № 41.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Próba kiełkowania.

Przy zakupach jęczmienia na nową kampanję, najważniejszą niemal rzeczą jest określenie zdolności kiełkowania. Zazwyczaj stosowane metody są przedewszystkiem nieco za długie i niewiele mają praktycznego znaczenia, gdy chodzi o szybkie zdecydowanie się na kupno oferowanego jęczmienia. Dodać należy, że mamy dziś do czynienia z ziarnem, które, ze względu na bliskość zbiorów, nie osiągnęło jeszcze zupełnej dojrzałości, a więc i próby kiełkowania, dokonywane metodą zwykłą, dają tylko przybliżone wyniki.

Bardzo ciekawe doświadczenia w roku ubiegłym przeprowadził dr. F. Eckhardt z Monachjum, stosując przy określaniu zdolności kiełkowania, oprócz metody zwykłej, metodę ziarn przepołowionych i metodę zimnego roszczenia.

W doświadczeniach, podanych do wiadomości w „Zeitschrift für das gesamte Brauwesen“ z dnia 22 stycznia 1927 r., autor postawił sobie za cel wyszukać i zastosować wszystkie warunki, wpływające na przyśpieszenie roszczenia.

Ważną rolę odgrywa, naturalnie, czas moczenia. Autor podkreśla fakt, stwierdzony przez swych poprzedników, że sześciogodzinne moczenie najlepiej sprzyja kiełkowaniu. Jeżeli jednak moczenie przedłużymy do dwudziestu czterech godzin, potem zaś ziarno wysuszymy i w odpowiednich warunkach spowodujemy kiełkowanie, to proces rozwoju kiełka odbywać się będzie w tempie znacznie przyśpieszonem. Przyśpieszenie w tym wypadku zawdzięczamy znacznie wzmożonemu wchłanianiu wilgoci, jak zauważa Will.

Moczenie ziarna w wodzie ciepłej czterdziestostopniowej w niektórych wypadkach również przyśpiesza kiełkowanie. Jako ogólna jednak metoda stosowane być nie może, gdyż w pewnych okolicznościach wpływ ten bywa odwrotny, to jest opóźnia kiełkowanie.

Doświadczenia Bleisch'a i Will'a polegały na specjalnem przygotowaniu ziarna do próby kiełkowania. Ziarna moczono przez 24 godziny, poczem je suszono na powietrzu i wreszcie w temperaturze 25° C. po powtórnem sześciogodzinnem moczeniu poddano jęczmień roszczeniu i po upływie 14 godzin stwierdzono, że 65% ziarn rozpoczęło kiełkowanie. Ten sam jęczmień, traktowany metodą zwykłą, po 14 godzinach roszczenia wykazał zaledwie 7% ziarn kiełkujących. Obserwując w ten sposób przygotowane do kiełkowania ziarna, stwierdzamy, że ich zawartość stała się jakby porowata, co znacznie ułatwia wchłanianie wody, a tem samem przyśpiesza rozwój zarodka.

Ta metoda jest jednak dość długa i daje wyniki dość chwiejne.

Oddawna stwierdzono, że ziarna, uszkodzone podczas młocki, kiełkują znacznie wcześniej, aniżeli ziarna nieuszkodzone. To samo można stwierdzić co do ziarn celowo nakłutych lub pozbawionych łuski. W swoim czasie była nawet opatentowana metoda słodowania jęczmienia łuskanego. Przyśpieszenie kiełkowania należy w tym wypadku przypisać ułatwionemu przystępowi wilgoci do wnętrza ziarna a przedewszystkiem utlenianiu.

Opierając się na tych obserwacjach, Dr. F. Eckhardt zadaje sobie pytanie, czy nie należałoby przeprowadzać próby kiełkowania na ziarnach przepołowionych i czy taka próba będzie właściwą oceną zdolności kiełkowania badanego jęczmienia. Przecinanie ziarn da się łatwo uskutecznić na zwykłym farinotomie, w ten sposób, że w zagłębienia farinotomu opuszczamy koniec ziarna z zarodzią.

Po przecięciu — połówki z zarodkami poddajemy roszczeniu, pozostałe zaś części jałowe należy usunąć, gdyż mają one skłonność do pleśnienia przez co utrudniają normalny bieg roszczenia.

Stwierdzić również można, że kiełkowanie jest tem wcześniejsze, czem bliżej zarodzi ziarno zostało przecięte.

Nawet jęczmień, który jeszcze nie osiągnął zupełnej dojrzałości, to jest nie przeszedł wtórnego dojrze-

wania, wykazuje przy tym sposobie badania znacznie lepszą zdolność kiełkowania. Zjawisko to tłumaczy się ułatwionym przystępem wilgoci i obfitem nawietrzeniem, co potęguje się bardziej jeżeli zbliżamy płaszczyznę przekroju do zarodzi.

Dr. Eckhardt wykonał kilka porównawczych doświadczeń z trzema różnemi gatunkami jęczmienia w różnych okresach czasu, a więc w sierpniu, wrześniu i październiku, posługując się trzema metodami: zwykłą, metodą sześciogodzinnego moczenia w 1% wodzie utlenionej i metodą ziarn przepołowionych.

We wszystkich wypadkach moczenie w roztworze wody utlenionej przyśpieszało kiełkowanie, dając jednak wyniki rozbieżne i przyśpieszenie mniejsze, aniżeli metoda ziarn przepołowionych.

Ta ostatnia metoda daje zatem wyniki najpewniejsze i jest najszybszą, a więc, przy zakupie jęczmienia, jest najpraktyczniejsza.

Niezależnie jednak od powyższych zalet stwierdzić możemy, że wskaźnik zdolności kiełkowania, uzyskany drogą metody ziarn przepołowionych, jest niemal taki sam natychmiast po zbiorach, jak i we wrześniu lub październiku. Przy stosowaniu wszystkich innych metod wynik jest bardzo różny, zależnie od okresu, w którym przeprowadzamy badanie. Stąd wnioskować należy, że metoda ziarn przepołowionych określa istotną zdolność kiełkowania badanego jęczmienia niezależnie od jego stopnia dojrzałości.

Metoda ta ma jeszcze następujące zalety.

Zdarza się często, że, po dokonaniu próby kiełkowania, znajdujemy ziarna, które nie wykiełkowały, pomimo, że zaródź ma wygląd zdrowy i nie ma zabarwienia czarnego lub brunatnego, świadczącego o zamarłym kiełku. Jeżeli przepołowimy takie ziarno i część zarodkową umieścimy na wilgotnej wacie lub papierze filtracyjnym, to zacznie bardzo szybko kiełkować.

Często spotykamy w praktyce przy próbach ziarna niekiełkujące, pomimo, że posiadają kiełek zdrowy. Nawet po wysuszeniu możemy jeszcze stwierdzić, że pewna ilość tych ziarn posiada zdolność kiełkowania, która jednak nie została rozbudzoną prawdopodobnie dlatego, że jęczmień nie przeszedł jeszcze okresu wtórnego dojrzewania lub też, że roszczenie odbywało się w nienormalnych warunkach.

Powszechnie daje się zaobserwować, że zdolność kiełkowania badana w laboratorjach daje naogół gorszy wskaźnik aniżeli ten, jaki potem osiągamy w słodowni. Zdarza się jednak, choć rzadziej, że otrzymujemy wyniki odwrotne. Jęczmień o wysokiej zdolności kiełkowania w laboratorjum, na tokach słodowni okazuje się leniwym. W każdym jednak razie w laboratorjum należy stworzyć takie warunki, ażeby otrzymać przy próbie jaknajwiększą ilość ziarn kiełkujących nawet wtedy, gdy mamy do czynienia z jęczmieniem niezupełnie jeszcze dojrzałym.

Dr. Eckhardt rozpatruje również doniosłe zagadnienie, jaka ciepłota najbardziej sprzyja kiełkowaniu przy próbnem badaniu jęczmienia. Już przedtem Attenberg udowodnił, że ciepłota kiełkowania winna być tem niższa im krótszy jest okres czasu dzielący nas od zbiorów. We wrześniu i październiku nie powinna przekraczać 15° C, wahając się w granicach 13 — 15° C, a nawet lepiej utrzymać ją między 8 a 12°. Później, kiedy jęczmień osiągnął już zupełny stopień dojrzałości, najodpowiedniejszą ciepłotą jest 18 — 20°, a kiełkowanie odbywa się normalnie jeszcze przy 30° C.

Chcąc się zatem przekonać o zdolności kiełkowania jęczmienia na początku kampanji, kiedy ziarno nie przeszło jeszcze wtórnego dojrzewania, należy przeprowadzać próbę kiełkowania w piwnicach lub kamerach — chłodniach w ciepłocie, wahającej się od 8 do 12°. Tylko w takiej ciepłocie niezupełnie dojrzałe ziarno będzie normalnie kiełkowało i wykaże właściwą mu zdolność kiełkowania.

Duża względnie rozbieżność wskaźników kiełkowania, jakie otrzymują różne laboratorja, przy badaniu tych samych próbek jęczmienia, pochodzi prawdopodobnie stąd, że badania przeprowadzano w różnych ciepłotach. Może się nawet zdarzyć, że wynik będzie dla danej próby lepszy, jeżeli próba kiełkowania odbywać się będzie w ciepłotach zmiennych, w każdym bądź razie, nie będzie odpowiadał rzeczywistości.

Po przeprowadzeniu licznych doświadczeń z różnemi gatunkami jęczmienia dr. Eckhardt dochodzi do wniosku, że metoda ziarn przepołowionych i metoda zimnego kiełkowania, dają w praktyce wyniki niemal identyczne. Zaznacza przytem, że metoda ziarn przepołowionych jest znacznie szybsza.

Sprawa zupełnej dojrzałości jęczmienia, przy badaniu jego zdolności kiełkowania, jest nader ważna i powstaje pytanie kiedy właściwie ziarno jęczmienne jest już zupełnie dojrzałe. Według powszechnego mniemania jęczmień jest zupełnie dojrzały po pierwszych mrozach. Należy się przekonać, czy rzeczywiście zimno wywiera tu jaki wpływ i czy jest czynnikiem dojrzewania ziarna. Ażeby to sprawdzić poddano świeżo zebrany jęczmień działaniu ciepłoty — 5° C, w ciągu dni 13-tu i bezsprzecznie stwierdzono, że działanie to nie wywołało niemal żadnych zmian w dojrzałości, jak również pozostało bez żadnego wpływu na zdolność kiełkowania. Nie zimno zatem, lecz czas wpływa na dojrzewanie ziarna. Długość zaś okresu dojrzewania jest bardzo różna dla różnych gatunków jęczmienia.

Przy badaniu zdolności kiełkowania autor zaleca, ażeby unikać długiego moczenia. Najlepiej płukać tylko ziarno w wodzie i, zaraz po jej zlaniu, poddać je próbie kiełkowania. Podczas próby bacznie należy zwracać uwagę, ażeby wilgotność nie była zbyt duża lub zbyt mała, a kiełkującemu ziarnu należy zapewnić dobre nawietrzenie.

Jeżeli kiełkowanie jest wadliwe, przyczyną tego może być to, że jęczmień zamókł bądź na polu, bądź też w stogach, miał niedostateczne nawietrzenie po wymłóceniu, przechowywany był w stanie zbyt wilgotnym lub w warstwach zbyt wysokich, wreszcie, że mamy do czynienia z ziarnem zbyt starem lub też jeszcze niedojrzałem. W tym ostatnim wypadku dr. Eckhardt udowodnił, że przez przepołowienie ziarna, możemy otrzymać kiełkowanie normalne i oto dlaczego w początku kampanji, kiedy zupełnie dojrzałych ziarn wogóle jeszcze niema, wskazanem jest badanie zdolności kiełkowania nietylko metodą zwykłą, ale również metodą ziarn przepołowionych i metodą zimnego kiełkowania w wypadkach, gdy mamy do czynienia z ziarnem podejrzanem.

Jeżeli metoda ziarn przepołowionych daje przy badaniu wynik znacznie lepszy, aniżeli metoda zwyczajna, to wskazuje na to, że mamy jęczmień dobry, a niezupełnie dojrzały i należy wstrzymać się ze słodowaniem na czas dojrzewania. Jeżeli jednak ta metoda da wyniki gorsze, jęczmień zupełnie nie nadaje się dla browaru.

Gdy zwykła metoda wykazuje niedostateczną zdolność kiełkowania, a metoda zimna daje zdolność normalną, możemy wnioskować, że jęczmień jest jeszcze niezupełnie dojrzały i przy słodowaniu da o tyle mniejsze straty, o ile proces roszczenia odbywać się będzie w niższej ciepłocie.

Przeprowadzanie badań metodą ziarn przepołowicnych jest nieco kłopotliwe przy większych próbach, jeżeli jednak branie próbki z partji jęczmienia jest wykonane prawidłowo, wystarczy użyć do badania około 100 ziarn.

JĘCZMIEŃ TEGOROCZNY.

Państwowy Urząd Statystyczny oblicza tegoroczny zbiór jęczmienia na 16.288.000 q., czyli, że mamy o 5% ziarna więcej aniżeli w roku ubiegłym. Niestety, jednak pod względem jakości jęczmień tegoroczny jest znacznie gorszy. Nawet w Poznańskiem, na Pomorzu i na Kujawach dorodne ziarno jest w tym roku rzadkością. Niesprzyjające warunki klimatyczne w okresie kształtowania się i dojrzewania spowodowały, że ziarno jest niewykształcone, o grubej łusce, barwy ciemnej aczkolwiek zupełnie zdrowe.

Trudno nam jest dać dokładną charakterystykę zbiorów w różnych dzielnicach kraju, opartą na badaniach laboratoryjnych, gdyż posiadamy jedynie materjały przygodne. Brak laboratorjum i piwowarskiej stacji doświadczalnej nie pozwala na gruntowne i systematyczne opracowanie danych, dotyczących jakości tegorocznego jęczmienia i uniemożliwia wskazanie naszym czytelnikom okolic, w których znaleźćby moż-

na jaknajlepsze jego gatunki. Opierając się jednak na doświadczeniu lat ubiegłych śmiało twierdzić możemy, że jakościowo najwyżej stoi jęczmień poznański, pomorski i kujawski, chociaż w niektórych okolicach Lubelszczyzny i innych napotykamy próbki przedniej jakości.

Kolor tegorocznego jęczmienia jest naogół przyciemniony i matowy.

Przeciętna waga hektolitra niewiele różni się od przeszłorocznej, gdyż średnia z czterdziestu analiz, jakie mamy do dyspozycji wynosi 66,04 kg.

Szklistość ziarna jest w tym roku powszechna. Jest to jednak szklistość przejściowa, która zupełnie zanika po moczeniu. Przeciętnie ziarn mączystych 19% (22) [1]), półszklistych 34% (42) i szklistych 47% (36).

Na sortownikach średnio otrzymano ziarna I-go — 2,8 m/m — 7% (17), II — 2,5 m/m — 6% (9), III — 2,2 m/m — 69% (60) i IV pośladu — 18% (14).

Porównanie z przeciętnemi danemi roku ubiegłego wypada na niekorzyść zbiorów tegorocznych. Gatunek IV dochodzi aż do 18%.

Zdolność kiełkowania nie jest zła i jęczmień tegoroczny w m. wrześniu lepsze dawał wyniki laboratoryjne, aniżeli w roku poprzednim. Mniejsza zawartość wody i lepsze kiełkowanie świadczą o tem, że wtórne dojrzewanie ziarna tegorocznego postępuje energiczniej.

Ceny jęczmienia utrzymują się na poziomie 42 zł. zaś w Poznańskiem nieco wyżej bo dochodzą do 45, a nawet 47 zł. Jest to znamienny objaw wpływu, jaki na rynek poznański ma giełda berlińska, gdzie ceny jęczmienia utrzymują się stale na poziomie wyższym. Nie jest wykluczone, że wpływ rynków amerykańskich o tendencji zniżkowej dla jęczmienia i owsa odbije się na rynkach europejskich i spowoduje zniżkę cen jęczmienia, zbliżając je do poziomu roku ubiegłego.

---

[1]) W nawiasach podajemy przeciętne z roku ubiegłego.

WŁASNOŚCI LECZNICZE CHMIELU.

Oddawna już są znane lecznicze własności chmielu, dzięki którym preparaty chmielowe figurują w farmakopei różnych krajów. Jak donosi „Journal of the Institute of Brewing" z lipca r. b., na dorocznem zebraniu True Temperance Scientific Committee podano do wiadomości wynik najnowszych prac dr. Southgate i dr. Cartera, będący dowodem, że fizjologiczne działanie składników chmielu jest o wiele rozleglejsze, aniżeli dotychczas sądzono.

Z badań lekarzy angielskich wynika, że żywice chmielowe, rozpuszczalne w piwie i nadające mu przyjemny, gorzkawy smak, wywierają wpływ podniecający na wydzielanie żółci w wątrobie.

Fakt ten jest bardzo doniosły, gdyż pewna ilość żółci jest niezbędna dla wydzielania soku trzustkowego do kiszek.

Żywica chmielowa działa zatem bezpośrednio, jako pomoc przy trawieniu, dzięki swej goryczce i zarazem pośrednio działa wzmacniająco na funkcje kiszek.

Piwo przyczynia się zatem do ulżenia w cierpieniach różnych form zaburzeń trawienia, a jednocześnie wywiera wpływ uśmierzający na układ nerwowy, co jest niezwykle cenną właściwością w naszym wieku cierpień gastrycznych i nerwowości.

O WŁASNOŚCIACH ODKAŻAJĄCYCH ZIELONEGO I SUSZONEGO CHMIELU.

W „Journal of the Institute of Brewing" pp. A. Chapman i Mc. Hugo podają ciekawe obserwacje nad własnościami odkażającemi chmielu. Z doświadczeń ich wynika, że, pod względem zdolności odkażania, chmiel zielony znacznie przewyższa chmiele suszone. Do badania użyto 3 gatunki chmielu: pierwszy w stanie zielonym wykazywał zdolność odkażającą 480, która po wysuszeniu spadła do 140, w drugim wypadku z 200 spadła na 60, i wreszcie w trzecim — z 250 na 140. Zanik tych cennych dla piwowarstwa właściwości waha się od 44 do 70%. Nie potrzebujemy dodawać, że w obliczeniach uwzględnioną została różnica zawartości wody w chmielu zielonym i suszonym.

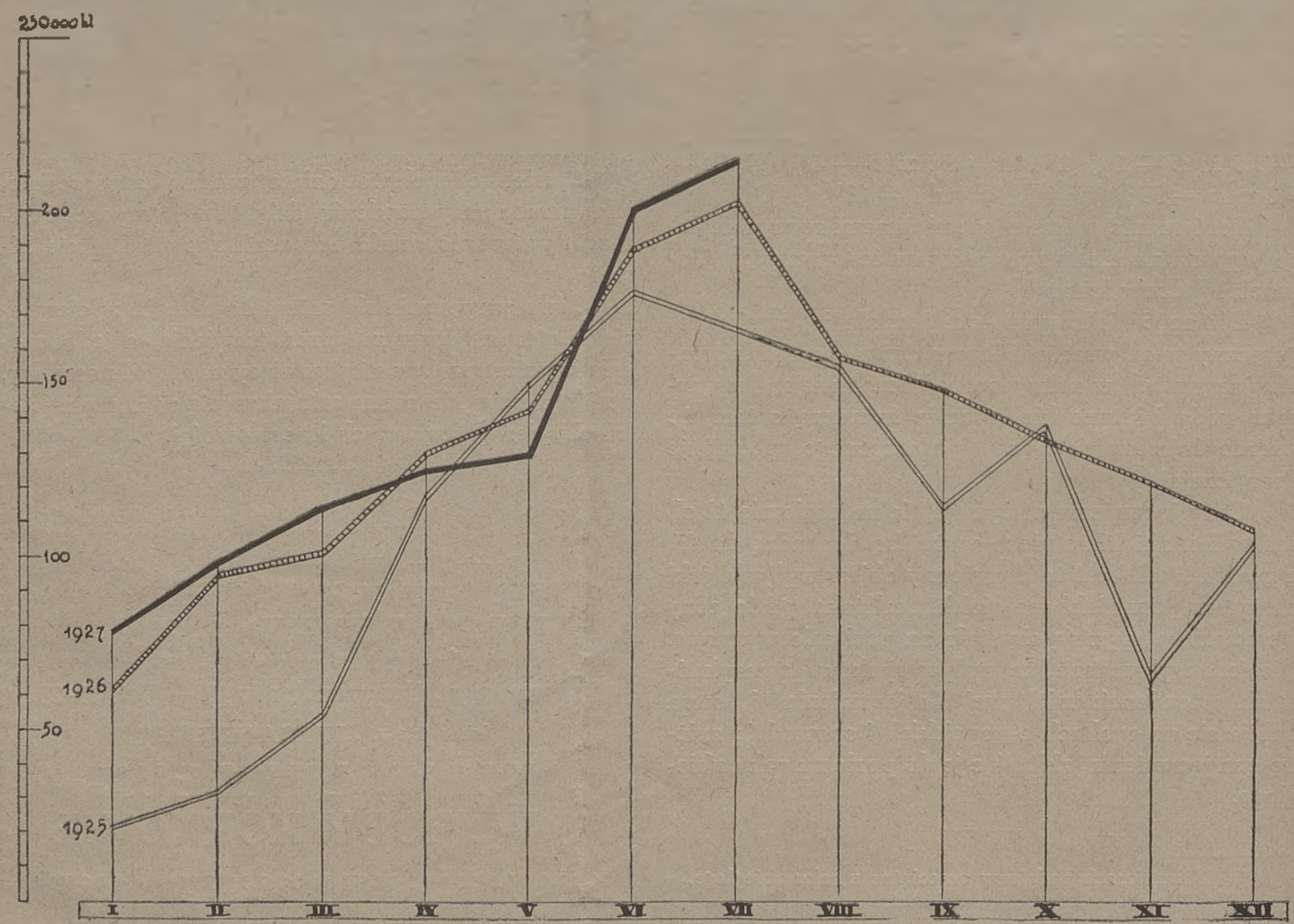
Niezależnie od tego autorzy stwierdzili, że chmiel niezupełnie dojrzały, posiada jeszcze większą zdolność odkażającą. Różnica w tym wypadku jest jednak nieznaczna i słusznem może być przypuszczenie, że powstała wskutek nieścisłości prac laboratoryjnych lub niewłaściwego pobrania próbki.

W każdym razie twierdzić można z całą pewnością, że zdolność odkażająca chmielu nie wzrasta w okresie dojrzewania, a suszenie znacznie ją redukuje.

CŁA NA CHMIEL WIĘKSZYCH PAŃSTW EUROPY.

Anglja	4 f. st. za ang. ct.
Austrja	20 zł. koron za 100 kg.
Belgja	60 bel. fr. za 100 kg.
Czechosłowacja .	700 cz. kor. za 100 kg.
Francja	140 fr. za 100 kg. (mnożnik wynosi obecnie 1,7)
Jugosławja . .	70 zł. den. za 100 kg.
Polska	170 zł: za 100 kg.
Rumunja . . .	25 zł. lei za 100 kg.
Rosja	700 rubli za 100 kg. brutto.
Szwajcarja . .	3 szw. fr. za 100 kg. brutto.
Szwecja . . .	100 szw. koron za 100 kg.
Turcja	1500 piastrów pap. za 100 kg.
Węgry	20 zł. koron za 100 kg.

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Niektórzy funkcjonarjusze, pracujący przy przemiarze beczek browarnych, odmawiają przemierzania beczek starych, których termin cechy jeszcze nie upłynął. Podług wyjaśnienia Państwowego Urzędu Miar są oni obowiązani przemierzać i na nowo cechować wszelkie beczki, których pojemność wydaje się ich właścicielowi niezgodną z poprzednim przemiarem, niezależnie od tego czy termin ważności cechy upłynął, czy też nie.

W dniu 28 września odbył się w Poznaniu wszechpolski zjazd związków restauratorów i pokrewnych zawodów. Około 600 uczestników z najdalszych krańców Rzeczypospolitej obradowało nad potrzebami przemysłu restauracyjnego.

Na zjeździe przemawiali reprezentanci władz, prasy, sejmu, izby handlowo-przemysłowej i poszczególnych zawodów. W imieniu przemysłu piwowarskiego przemawiał p. dyr. Przybylski z Poznania.

Z wielkiem zainteresowaniem wysłuchano referatów prezesa Związku p. R. Antoniewicza pod tytułem: „O prawo restauratora polskiego", Prezesa Okręgowego p. M. Bawarskiego „O wpływie ustaw prohibicyjnych na stosunki gospodarcze i polityczne w Polsce", Prezesa Okręgowego p. B. Nowaka „O organizacji powszechnej restauratorów i pokrewnych zawodów w Polsce", wreszcie p. J. Borowskiego ze Lwowa „O stanie i rozwoju polskiego hotelarstwa w Polsce".

Po uchwaleniu szeregu rezolucji obrady zamknięto, poczem zwiedzono wystawę przemysłu hotelowego, restauracyjnego i cukierniczego. Raut urządzony w lokalach reprezentacyjnych Targów Poznańskich był zakończeniem owocnego dla uczestników dnia zjazdu.

ROZPORZĄDZENIE PREZYDENTA RZECZYPOSPOLITEJ

z dnia 17 września 1927 r.

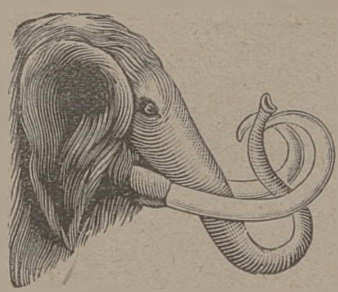
w sprawie zmiany ustawy z dnia 2 sierpnia 1926 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

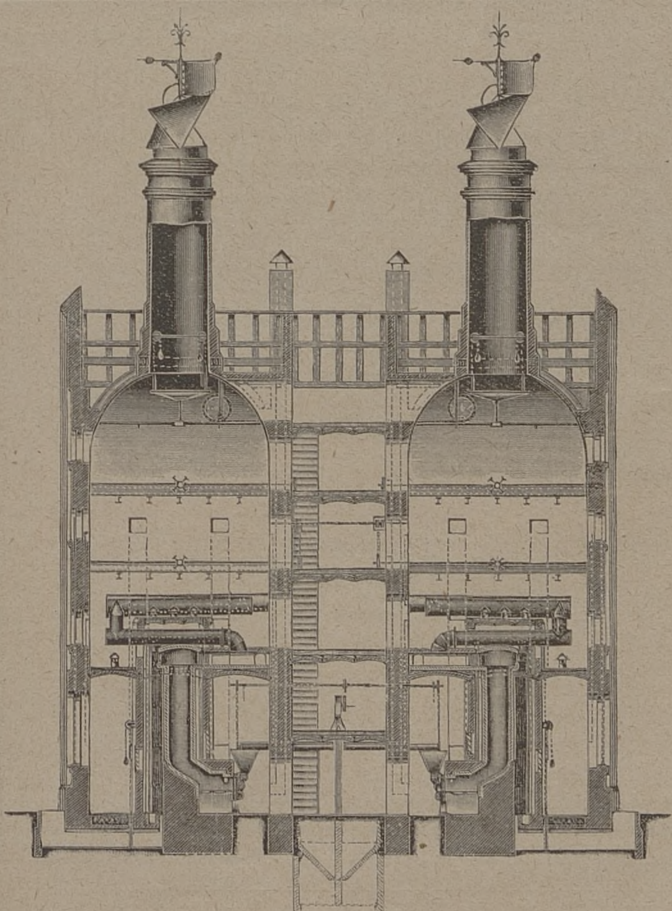
4) Art. 7 otrzymuje następujące brzmienie:

„1) Rada Ministrów, na wniosek Ministra Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych oraz Ministrem Sprawiedliwości, może w drodze rozporządzeń ogłaszanych w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, a z powołaniem się na niniejszy artykuł a) nakazać, by pewne towary były sprzedawane w handlu detalicznym tylko w przepisanych jednostkach ilościowych oraz z uwidocznieniem ich ilości (wagi, miary, liczby), jakości i miejsca pochodzenia; b) wydawać przepisy określające warunki urządzania wyprzedaży."

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	28/IX. 44 — 44 50 zł. 30/IX. 41.50 — 42.50 zł. 1/X. 44 — 44.50 zł. 3/X. 40.75 zł.
Bydgoszcz.	28/IX. 39 — 41 zł. 1/X. 39 — 41 zł.
Katowice.	28/IX. 48 — 50 zł. 29/IX. 48 — 50 zł. 30/IX. 48 — 50 zł. 1/X. 48 — 50 zł. 3/X. 48 — 50 zł.
Lwów.	3/X. 39.50 — 41.50 zł.
Łódź.	4/X. 42 — 43 zł.
Poznań.	28/IX. 39 — 41 zł. 30/IX. 39 — 41 zł. 1/X. 39 — 41 zł. 3/X. 39 — 41 zł.
Wilno.	30/IX. 42 — 45 zł. 4/X. 45 — 46 zł.
Gdańsk.	30/IX. 11.50 — 12.25 flh.
Berlin.	28/IX. 220 — 265 mk. n. 29/IX 220 — 265 „ 30/IX. 220 — 265 „ 1/X. 220 — 265 mk. n. 3/X. 218 — 265 „ 4/X. 218 — 265 „
Hamburg.	28/IX. 12.40 flh. D. R. 29/IX. 11 37½ flh. D. R. 30/IX. 11.35 flh. D. R. 1/X. 11.30 flh. D. R. 3/X. 11.25 flh. D. R.
Chicago.	27/IX. Malting 76 — 88 cts. za bushel. 28/IX. Malting 76 — 88 cts. za bushel. 29/IX. Malting 75 — 88 cts. za bushel. 30/IX. Malting 75 — 88 cts. za bushel.
Nowy York.	28/IX. Malting 90 cts. za bushel. 29/IX. Malting 90 cts za bushel. 30/IX. Malting 89 cts. za bushel. 1/X. Malting 89 cts za bushel. 3/X. Malting 88½ cts. za bushel.





CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. zł. 60—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.